

Lassen Sie sich von unseren wechselnden
saisonalen Kreationen überraschen!
Unser Team berät Sie gerne.


LAZARTE
LATIN AMERICAN FOOD

Vorspeisen

Causa Limena

Kartoffelpüree, gewürzt mit Aji Amarillo (Chili-Paste) und frischem Limettensaft. Garniert mit Avocado, zerkleinerter Hühnerbrust, Gemüse in Mayonnaise und einer Auswahl an hausgemachten Saucen. (Kalte Speise) A,C,G,L

10,90

Suppe des Tages mit oder ohne Fleisch

klein/groß 8,50/12,50

Empfehlung vom Chef

Ceviche Clasico D,G,L

FrISChe Fischhappen mariniert in frisch gepresstem Limettensaft, Ingwer, peruanischer Chilipaste, rote Zwiebeln, Koriander, dazu gekochte Süßkartoffel und Cancha (frittierte Maiskörner) aus Peru (Kalte Speise).

19,90

Dazu empfehlen wir warme gewürzte Mais Tortillas 2,80

Hauptspeisen

Seco de Carne

Peruanisches Rindgulasch mit Gemüse.

Dazu Reis und Kartoffel.

19,50

Plato Inka wahlweise vegan ◆

Quinoa, Reis, Mote (peruanischer Mais), Gemüse der Saison, Hühnerfleisch (od. Tofu), Bohnen und grüner Salat, in einer hausgemachten Soße. L

16,50

Tacos con carne

Maistortillas gefüllt mit Pico de Gallo und Rindfleisch in einer peruanischen Sauce.

Mit geriebenem Käse und Koriander garniert. G

3/4 Tortillas 18,90/21,90

Tacos con Pollo wahlweise vegan ◆

Maistortillas gefüllt mit Pico de Gallo und Huhn in einer peruanischen Sauce.

Mit geriebenem Käse und Koriander garniert. G

3/4 Tortillas 14,90/17,90

Wiener Schnitzel

Dünnes Schweine- oder Putenschnitzel, zart geklopft, in goldbrauner Panade nach Wiener Art gebraten.

Dazu Petersilienkartoffel oder Pommes und Preiselbeermarmelade. A,C

18

Nachspeisen

Arroz con Leche

Milchreis mit Fruchtsoße nach Peruanischer Art G

6,20

Torten und Kuchen in der Vitrine

5,70

HEIßE GETRÄNKE

LAZARTE
LATIN AMERICAN FOOD

Ayurveda Tees

Ingwer & Zitrone

Gewälzt in Semmelbrösel mit Früchten

Grüntee Sencha & Ginko

Unverbesserlich! Das merke ich mir!

Thymian & Rotbusch

Vetraue deinem Geist

Zitronenmelisse & Kamille

Bleib entspannt und genieße

Jasmin & Ingwer

Vom Augenblick berührt

Rose & Hibiskus

Du schaffst das!

Hibiskus & Minze

Jeder Moment ist Jung

Honigbusch & Zimt

Friede geht durch den Magen

Schoko & Chili

„Verführen ist menschlich“

Sweet Berries

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeer-Geschmack

Cranberry & Lemon

Aromatisierter Früchtetee mit erfrischendem Cranberry-Zitronengeschmack

Schwarztee & Chai

Ausgeglichen im Auf und Ab

Schwarztee

English Breakfast, Darjeeling, Assam
Extra Zitrone oder Milch + 0,30

Kaffee & Heiße Schokolade

Caffé „Coretto“

Espresso mit 2 cl Grappa

Espresso

Espresso Macchiato

Espresso mit Milchschaum

Doppio

Doppelter Espresso

4,80

Doppio Macchiato

Doppelter Espresso mit Milchschaum

4,80

Kleiner Brauner

Espresso mit Milch

3,30

Großer Brauner

Doppelter Espresso mit Milch

4,80

Cappuccino

Espresso mit Milch und Milchschaum

4,40

Verlängerter

Espresso verlängert mit Wasser

3,90

Latte Macchiato

Espresso mit viel Milch

4,60

Latte Macchiato Doppio

Doppelter Espresso mit viel Milch

5,90

Wiener Melange

Verlängerter mit Milch und Milchschaum

4,40

Einspänner

Espresso mit Schlagobers

3,60

Großer Einspänner

Doppelter Espresso mit Schlagobers

5,20

Heiße Schokolade

Weiß oder Dunkel

4,50

Matcha Latte

Milch, Vanille, Matcha und Zimt

4,60

Chai Latte

Milch, Chaigewürz, Zimt, Kardamom,
Vanille & Nelken

4,60

Weinspezialitäten

Weißwein

Chardonnay

1/8l 4,40 0.75l 26,00

Welschriesling

1/8l 4,40 0.75l 26,00

Rosé

Syrah-Rosé

1/8l 4,60 0.75l 26,50

Rot

Cabernet Sauvignon aus Chile

1/8l 5,30 0.75l 32,00

Merlot

1/8l 4,60 0.75l 27,50

Blaufränkisch

1/8l 5,90 0.75l 35,00

Heideboden

1/8l 5,30 0.75l 32,00

GETRÄNKE



Alkoholfreie Getränke

Traditionell peruanisch hausgemacht

Chicha Morada

Mais Morado (lila Mais) wird mit Ananasschalen und Gewürzen gekocht und mit Limettensaft abgeschmeckt.

So entsteht ein fruchtig-aromatisches Getränk, welches nicht nur köstlich ist, sondern auch reich an Antioxidantien und Vitaminen (C, E, B).

Ideal an heißen Tagen und als gesunde Alternative zu Softdrinks.



0,40l 4,90 1,00l 11,00

Vöslauer

Still oder prickelnd 0.33l 3,60 0.75l 6,30

Sodawasser 0.25l 2,90 0.40l 3,30

Soda-Zitrone

Sodawasser mit Zitrone 0.25l 3,40 0.40l 3,80

Leitungswasser Servierpauschale 0.25l 0,90 0.40l 1,20

Säfte

Orange, Maracuja, Johannisbeere, Apfel
Pur 0.25l 4,20 Gespritzt (still/prickelnd) 0.40l 4,60

Eistees

Granatapfel 0.33l 4,40

Pfirsich 0.33l 4,40

Zitrone 0.33l 4,40

Bier

Peruanisches Bier

Cusqueña hell o. dunkel 0.33l 5,00

Pilsen hell (etwas herber) 0.33l 4,90

Bier vom Fass

Stiegl Hell 0.2l 3,60 0.3l 4,20 0.5l 4,70

Bier Flasche

Stiegl Pils 0.33l 4,20

Stiegl Radler Zitrone 0.33l 4,20

Stiegl Freibier 0.50l 4,90

Stiegl Weisse 0.50l 4,90

Trumer Pils 0.33l 4,60

Aperitif & Cocktails

Pisco Sour

Pisco ist ein Peruanisches Destillat aus 100% Traubenmost. Mit Limettensaft und Eiweiß zu einem Cocktail-Klassiker vereint, wird er in Peru traditionell als Aperitif genossen.

Pisco Sour Classico

0,25l (4cl Pisco) 9,80 1,00l (16cl Pisco) 37,00
In einer Karaffe serviert

Pisco Sour mit frischer Maracuja

0,25l (4cl Pisco) 12,50 1,00l (16cl Pisco) 49,00
In einer Karaffe serviert

Gin Tonic

Peruanischer Gin, Tonic Water, Limette, Ingwer 0.25l 10,50

Chilcano Exotico

4cl Pisco, Ginger Ale, Limettensaft, Angosturoa und Maracuja 0.25l 12,90

Chilcano Classico

4cl Pisco, Ginger Ale, Limettensaft, Angosturoa 0.25l 9,80

Sommerspritzer

Weißwein mit Soda 0.25l 4,60 0.50l 5,90

Hugo

Prosecco, Soda, Holunder, Minze 0.25l 6,90

Bellini Spritz

Weißer Pfirsich, Prosecco, Soda 0.25l 6,90

Aperol Spritz

Weißwein, Soda, Aperol 0.25l 6,20

Aperol Veneziano

Prosecco, Soda, Aperol 0.25l 6,90

Ramazzotti Rosato Mio

Ramazzotti Rosato, Prosecco 0.25l 6,90

Campari Spritz

Weißwein, Soda, Campari 0.25l 6,90

Camapari Milano

Campari, Prosecco, Cranberrysaft, Minze 0.25l 6,20

Martini

Bianco oder Rosso 5cl 5,20

Campari

5 cl mit frisch gepresstem Orangensat 5,50 mit Soda 5,20



LAZARTE

— LATIN AMERICAN FOOD —

im Café Wernbacher